

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Uso de uniforme y equipamiento de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

Contenido

1. Uniformes de cocina: tipos.
2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
3. Uniformes del personal de restaurante